

### HINTERGRUND

- Messung von menschlicher Wahrnehmung und Empfindung (geschulte Prüfer)
- Einsatz in Produktentwicklung: Überprüfung von Lagerstabilität, Rezepturen
- Qualitative und quantitative Beschreibung von Produkten
  - Produkteigenschaft
  - Intensität
  - Erstellung von Produktprofilen – Vergleichen der Eigenschaften von verschiedenen Produkten
  - Verknüpfung mit hedonischen Bewertungen – so können Aussagen bzgl. einer Ablehnung oder einer Akzeptanz eines Produktes getroffen werden

### ANWENDUNG

- Die Proben werden von den Prüfpersonen für die Merkmale (z.B. Aussehen (Farbe, Form), Geruch, Geschmack/Flavour und Textur/Konsistenz) beschrieben
- Verwendete Begriffe sollen wertfrei sein
  - Die Begriffe können frei aus dem Gedächtnis gewählt werden (oft recht schwierig, seine eigenen Empfindungen in Worte zu fassen)
  - Die Begriffe können aber auch aus einer Liste ausgewählt und angekreuzt werden
- Merkmalseigenschaften sollen anhand von Referenzlebensmitteln verdeutlicht werden
- Keine Intensitäten definieren
- Geschulte und ungeschulte Prüferpersonen
- Sensorische Wahrnehmungen sollen zutreffend und verständlich sein
- Einzel- und Gruppenprüfung (inkl. Referenzproben)

#### 1. Phase = Qualitative Beschreibung

- Für Aussehen, Geruch, Geschmack... werden Begriffe gesucht, um die Charakteristika eines Produktes so genau wie möglich zu beschreiben & erstellen einer Attributenliste: z.B. Aussehen: Farbe, Helligkeit, Geruch: Geruch von..., Geschmack: süß, salzig, ...
- Festlegen der Ankerpunkte eines jeden Attributs – die Intensität des Attributs reicht von keiner, bzw. einer sehr schwachen Ausprägung bis hin zu einer sehr starken Ausprägung (z.B. Farbe: hell – dunkel, Saftigkeit: nicht saftig = trocken – sehr saftig)

#### 2. Phase = Quantitative Beurteilung

- Begriffe in ihrer Intensität bewerten und die wahrgenommene Empfindung an der Skala markieren



## ARBEITSBLATT BESCHREIBENDE/BEWERTENDE PRÜFUNG

### Ziel:

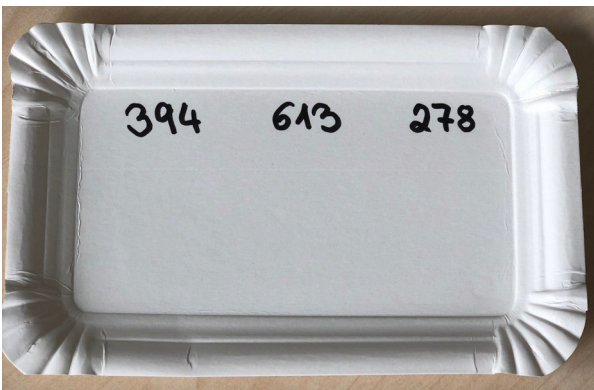
3 Schokoladeproben sollen anhand von Begriffen beschrieben werden. Diese Eigenschaften sollen sodann in ihrer Intensität beurteilt werden. Somit soll diskutiert werden, wie sich die Eigenschaften von Bitter- und Milkschokolade in ihrer Intensität unterscheiden.

### Benötigte Materialien:

- 2 Tafeln Schokolade mit 70 % Kakaogehalt (z.B. Marke Suchard)
- 2 Tafeln Schokolade mit 50 % Kakaogehalt (z.B. Marke Suchard)
- 2 Tafeln Milkschokolade (z.B. Marke Milka oder andere Marke)
- Pappteller
- Wasserfeste Stifte + Kugelschreiber
- Gläser mit Wasser
- Protokolle

### Vorbereitung:

Zu Beginn der Prüfung muss eine Versuchsleitung ernannt werden, welche die Proben vorbereitet und die richtige Zuordnung der Proben zu den Codes kennt. Dann müssen die Proben codiert werden. Die 3 Schokoladetafeln werden geöffnet, in gleich große Stücke zerbrochen in 3 gleich große Schüsseln gegeben. Anschließend wird jede Schüssel mit einem 3-stelligen Code versehen (394 = Schokolade mit 50 % Kakaogehalt, 613 = Milkschokolade und 278 = Schokolade mit 70 % Kakaogehalt). Auch die Pappteller werden so beschriftet, dass die 3 Codes am oberen Rand des Tellers nebeneinander aufgelistet sind, um die Proben dann zur Prüfung nebeneinander auf den Teller legen zu können. Das nachstehende Foto soll die Beschriftung des Papptellers verständlich machen:



Jede Person bekommt sodann 1 Protokoll mit Kugelschreiber, 1 beschrifteten Pappteller und 1 Wasserglas auf seinen Platz gestellt, nimmt sich aus jeder Schüssel 1 Probe und legt die jeweilige Probe unter den richtigen Code.

### Durchführung:

Anleitung laut Protokoll

### Auswertung:

Die für die Proben gefundenen Begriffe sollen untereinander verglichen und die Ausprägungen der Intensitäten diskutiert werden. Hier gibt es keine richtige oder falsche Lösung, die Empfindungen können sehr unterschiedlich sein.

## PROTOKOLL BESCHREIBENDE/BEWERTENDE PRÜFUNG

Ihr bekommt 3 verschiedene Schokoladeproben mit den Nummern 394, 613 und 278.

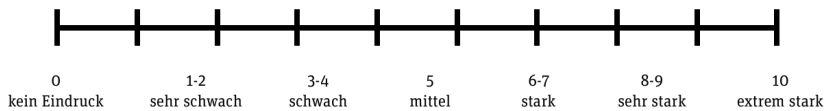
Verkostet die Produkte der Reihe nach und sucht für das jeweilige Produkt „Schokolade“ Eigenschaften, die das Produkt am besten beschreiben.

Merkmale	Gefundene Attribute
Aussehen	
Geruch	
Geschmack	
Mundgefühl	
Textur	
Nachgeschmack	

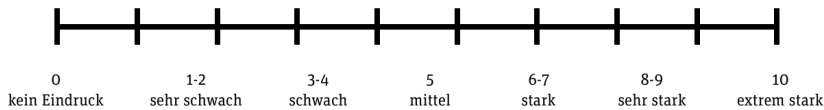
Bewertet sodann die nachstehenden, vorgegebenen Eigenschaften von Schokolade an der jeweiligen Skala mit einer Zahl von 0-10.

### PROBE 394

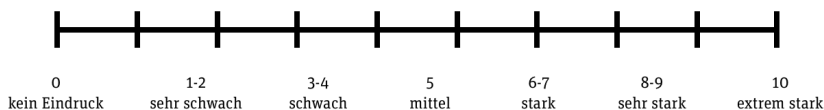
Süß



Bitter

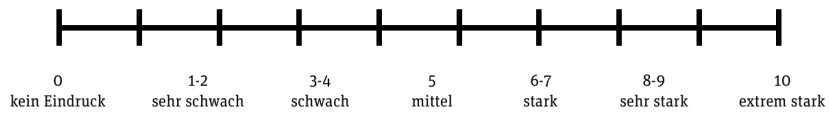


Cremig

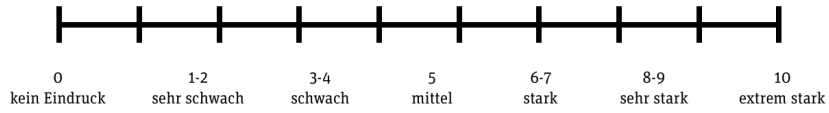


## PROBE 613

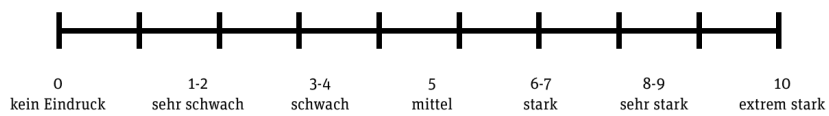
Süß



Bitter

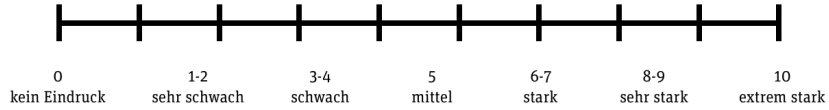


Cremig

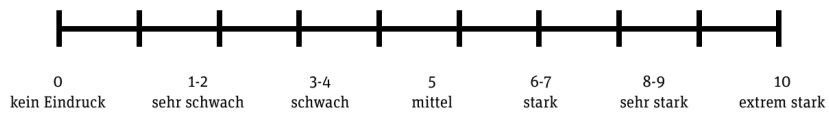


## PROBE 278

Süß



Bitter



Cremig

